

РУССКИЙ

Йогуртница

Описание

- Корпус
- Крышка баночки для Йогурта
- Стеклоянная баночка
- Индикатор работы
- Кнопка включения/выключения «ON/OFF»

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.

- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.

- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.

- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура морозильника и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причиняя вред здоровью или его имущества.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - проходить через острые предметы мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полипропиленовыми пакетами или упаковочной пленкой.

Опасность удара!

- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только не указаны на их безопасность, или не даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Примечание: После транспортировки или хранения устройства в упаковке необходимо удалить упаковочные материалы.

- Прежде чем подключить устройство к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению в домашней электросети.
- Установите устройство на ровной устойчивой теллостойкой поверхности, вдали от емкостей с водой, источников тепла, прямого солнечного света, в защищенном от толчков и вибрации месте.
- Вывойте крышки (1, 2) и баночки (3) с нейтральным моющим средством.
- Продезинфицируйте крышки (2) и баночки (3), для этого ополосните крышки (2) кипяченой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.
- Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!**

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что корпус устройства и баночки для йогурта чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Йогуртница с крышкой – 1 шт.
- Стеклоянные баночки – 5 шт.
- Крышки для баночек – 5 шт.
- Инструкция – 1 шт.

Использование молока от разных производителей дает разный результат. Попробуйте различные марку и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует вашим требованиям.

Подготовка молока

- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта, оптимальная температура молока 40-43°С (молоко горячее, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43°С, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°С.
- Температура молока вы можете изменить специальным кухонным термометром.

Внимание! Запрещено использовать грубые термометры.

- «Сырое» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доводите до кипения, прокипятите 5 минут.
- Крышка (2), баночки (3) тщательно промойте, для этого ополосните крышки (2) кипяченой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.
- Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!**

в течение нескольких минут, затем остудите до 40-43°С.

- Пленку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Закваска

- В качестве закваски вы можете использовать готовый натуральный йогурт с содержанием лактобактерий не менее 100 млн. на 100 г.

Йогурт (100 г на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (3).

- Можно использовать специальную закваску, которая продается в аптеках и магазинах здорового питания. Закваска обычно имеет вид сухой смеси. Растворите сухую закваску в небольшом количестве молока, затем смешайте с оставшимся молоком.
- Приготовленный вами йогурт можно использовать в качестве закваски для следующей порции. Такую закваску можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

Посуда, которую вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Крышки (2), баночки (3), кастрюлю для кипячения молока, ложки и кухонный термометр необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления

- Если вы используете специальное молоко с небольшим количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет 6 часов.

- Если вы используете более холодное молоко, не используйте его, если температура ниже 8 часов.
- Если вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления может увеличиться до 10-12 часов.

Продукт, полученный в результате приготовления, необходимо выдержать в холодильнике около 2 часов. Рост бактерий остановится, а йогурт станет еще гуще.

Хранение

- Срок хранения готовых кисломолочных продуктов зависит от условий заквашивания (качества молока, чистоты используемой воды и т.д.), условий хранения и от того, какое молоко вы используете.

- Средний срок хранения готового йогурта – не более 7 дней.
- Йогурт cups are made of glass, handle them carefully!
- Never leave the operating unit unattended.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall into a bath or a sink filled with water; do not immerse the unit body, cord or plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.
- Always unplug the unit after usage and before cleaning.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the power cord.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные средства, а также жидкие-либо растворители.
- Протрите крышки (1, 2) и баночки (3) промочите водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!

- Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что корпус устройства и баночки для йогурта чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Йогуртница с крышкой – 1 шт.
- Стеклоянные баночки – 5 шт.
- Крышки для баночек – 5 шт.
- Инструкция – 1 шт.

Использование молока от разных производителей дает разный результат. Попробуйте различные марку и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует вашим требованиям.

Подготовка молока

- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта, оптимальная температура молока 40-43°С (молоко горячее, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43°С, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°С.
- Температура молока вы можете изменить специальным кухонным термометром.

Внимание! Запрещено использовать грубые термометры.

- «Сырое» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доводите до кипения, прокипятите 5 минут.
- Крышка (2), баночки (3) тщательно промойте, для этого ополосните крышки (2) кипяченой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.
- Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!**

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ENGLISH

Yogurt maker

Description

- Lid
- Yogurt cup lid
- Glass cup
- Operation indicator
- ON/OFF button

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Never use the unit for intended purposes only, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - be immersed into water,
 - run over sharp edges of furniture,
 - be used for carrying the unit.
- Do not touch the unit, the power cord or the power plug with wet hands.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact the authorized service center for all repair issues.
- Use only the attachments supplied.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from sources of heat, direct sunlight and in places not exposed to vibration.
- Do not open the lid of the unit during unit operation.

- Yogurt cups are made of glass, handle them carefully!
- Never leave the operating unit unattended.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall into a bath or a sink filled with water; do not immerse the unit body, cord or plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.
- Always unplug the unit after usage and before cleaning.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the power cord.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные средства, а также жидкие-либо растворители.
- Протрите крышки (1, 2) и баночки (3) промочите водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные средства, а также жидкие-либо растворители.
- Протрите крышки (1, 2) и баночки (3) промочите водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные средства, а также жидкие-либо растворители.
- Протрите крышки (1, 2) и баночки (3) промочите водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада температур, во что это может привести к повреждению стекла!

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Ferment

As a ferment you can use manufactured natural yogurt with content of lactobacillus no less than 100 mln per 100 g.

- Mix the yogurt (100 g per 1 liter milk) carefully with prepared milk and pour into the cups (3).

You can use special ferment, that you can buy at the pharmacy and healthy food shops. Ferment usually looks like dry mix. Dissolve the dry ferment in a small amount of milk, and then mix it with the rest of milk.

- You can use the yogurt made by yourself as ferment for the next portion. You can store this ferment in the fridge for no longer than 7 days.

Cookware

All the cookware used for yogurt making should be sterilized. Scald the lids (2), cups (3), saucerpan for boiling milk, spoon and kitchen thermometer.

Yogurt making duration

- If you use warm milk with necessary amount of ferment, average yogurt making time is 6 hours.

If you use colder milk, the yogurt making time increases up to 8 hours.

If you don't use enough ferment, the yogurt making time can increase to 10-12 hours.

Keep the prepared yogurt in the fridge for 2 hours. Lactobacillus will stop growing, and the yogurt will become thicker.

Storage life

Storage life of ready cultured milk foods depends on conditions of fermentation (quality of milk, cleanness of the cookware used etc.), storage conditions and used milk.

Average storage life of the prepared yogurt – no longer than 7 days.

MAKING YOGURT

- Prepare 1 LITR.
- Add ferment and mix thoroughly.
- Pour the mixture into the cups (3).

Note: Place the spilled milk from the cups (3) with a slightly damp cloth.

Wipe the cups (3) into the process chamber of the unit.

Install the lid (1) back to its place.

Insert the power plug into the socket.

Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (5), the operation indicator (4) will light up.

When the yogurt is ready (see «Yogurt making duration»), switch the unit off by pressing the button (5), the indicator (4) will go out.

For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

Примечание: В процессе работы не перемещайте прибор, не открывайте крышку (1) и не доставляйте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

Иногда процесс ферментации может протекать не полностью, при этом йогурт получается жидким. В этом случае следует повторить процесс приготовления йогурта.

После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру. Для приготовления йогурта можно добавит кусочки фруктов, мед, мюсли и т.д.

Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные средства, а также жидкие-либо растворители.
- Протрите крышки (1, 2) и баночки (3) промочите водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвержайте их воздействию резкого перепада

